



## FEESTMENU

Ontdek nu onze nieuwste gerechten en suggesties voor uw feestmomenten!



**Wegens organisatorische redenen kunnen wij tijdens de feestdagen geen veranderingen aanbrengen in de samenstelling van onze schotels.**

## Warme aperitiefhapjes

Mini loempia (met saus)	€ 7,95/10st
Mini worstenbroodje Eigen bereiding, gevuld met het fijnste kalfsgehakt	€ 10,15/10st
Italiaanse mini pizza	€ 13,20/10st
Gekruide kippenapero	€ 9,05/10st

## Feestsoepen

Bospaddestoelensoep	€ 6,25/liter
Tomatencrèmesoep	€ 5,95/liter
Kalfscrèmesoep met kipfilet en asperges	€ 6,15/liter
Huisbereide soepballetjes	€ 7,45/500g

*1 liter soep is voldoende voor 3 soepborden.*

## Tapasassortiment op schotel

**Warm tapasassortiment** € 44,75/50 hapjes

*50 hapjes enkel nog op te warmen in de oven.  
Gedurende 20 minuten op 160°C.*

- Worstenbroodje
- Mini videe
- Mini pizza
- Oosters balletje
- Kipsaté
- Mini croque
- Grillworstspies
- Gekruide kippenapero

## Koude Voorgerechten

**Garnaalcocktail** € 12,95/pers  
Cocktail van grijze garnaaltjes, crabstick, tomaat, eitje en sla overgoten met een zacht cocktailsausje.

**Kipcarpaccio** € 12,85/pers  
Bordje van malse fijn gesneden kipfilet, pijnboompitjes, rucola, zongedroogde tomaatjes en parmazaanshilfers.

**Carpaccio van rund** € 13,95/pers  
Fijn gesneden rundsfilet van Belgisch wit-blauw gearneerd met wat rucola, pijnboompitjes en parmazaanshilfers.

## Warme voorgerechten

**Kaaskroketten** € 5,55/2 stuks  
Ambachtelijk gemaakt met een romige vulling.

**Garnaalkroketten** € 9,95/2 stuks  
Artisanale kroketjes met verse garnalen uit de Noordzee.

**Visserspotje** € 14,95/pers  
Vulling van zalm, garnalen en tong in een zacht kreeftensausje.



**TIP!**

**Gevulde feestkalkoen op twee wijzen** € 115,00/stuk

Voldoende voor 6 tot 8 personen

Kleine kalkoen gevuld met een vulling van kalkoenfilet, fijne kruiden en een groentemix.

Eén helft gebracht met fruit, de andere helft met heerlijke groenten.

Met fruit- en champignonsaus. Enkel nog op te warmen.

**Ook verkrijgbaar voor 3 tot 4 personen** € 64,00/stuk

Halve feestkalkoen met naar keuze groenten of fruitgarnituur.

En naar keuze fruitsaus of champignonsaus

**Gevulde feestkalkoen** € 69,00/stuk

Gebakken zonder garnituur.

**Gevulde feestkalkoen** € 64,25/stuk

Niet gebakken. 1 feestkalkoen is voldoende voor ongeveer 6 personen.

Kleine kalkoen gevuld met kalkoenfilet, fijne kruiden en een groentemix.

Ovenklaar geleverd, nog bakken gedurende ongeveer 4 tot 5 uur in een oven van 120°C.



# Hoofdgerechten

VERKRIJGBAAR VANAF 2 PERSONEN

**Vispannetje** € 21,95/pers  
Een heerlijke vulling van zalm, tongrolletje en scampi.  
Dit alles in een fijn vissausje met garnalen.

**Varkenshaasje van de chef** € 19,95/pers  
Varkenshaasje met heerlijke wintergroentjes  
(witloof, wortelen, erwten en boontjes met gerookt  
spek, spruitjes en groentetaartje).  
Met naar eigen keuze peper – of champignonsaus.

**Kalkoenfilet op winterse wijze** € 19,95/pers  
Ovengebakken kalkoenfilet met champignonsaus  
en heerlijke wintergroentjes.

**Everzwijnfilet met wildsaus** € 21,45/pers  
Zacht gemarineerde everzwijnfilet. Rijkelijk  
aangevuld met een wijnpeertje, gevuld appeltje  
met veenbesjes, witloof, boontjes met gerookt spek,  
wortelen en erwten. Aangevuld met een zacht  
wildsausje.

Aardappelgarnituren zijn apart verkrijgbaar  
ter aanvulling van uw gerecht.

# Garnituren

Aardappelpuree (300gr/pers.) € 3,85/pers

Aardappelgratin (300gr/pers.) € 3,85/pers

Aardappelkroketten € 3,75/10 stuks

Appeltje gevuld met veenbessen € 5,45/2 stuks

# Wild

- Everzwijn
- Hertenkalf
- Haas
- Fazant
- Eend
- Bosduif
- Parelhoen

*Al deze wildsoorten zijn bij ons verkrijgbaar.  
Bestellingen dienen tijdig te gebeuren.*





## Familie menu

€ 26,45/pers

Tomatencrèmesoep

Kalkoengebraad op winterse wijze  
met heerlijke wintergroentjes en champignonsaus  
aardappelpuree

Chocolademousse

----

## Feest menu

€ 38,95/pers

Kipcarpaccio

Kalfscrèmesoep

Varkenshaasje van de chef  
met heerlijke wintergroentjes  
en naar keuze peper – of champignonsaus  
6 aardappelkroketten

Chocolademousse

**MENU'S ZIJN VERKRIJGBAAR  
VANAF 2 PERSONEN**

## Vis menu

€ 39,75/pers

Garnaalkroketten (2 stuks)

Tomatencrèmesoep

Vispannetje  
Met puree

Tiramisu

----

## Wild menu

€ 41,75/pers

Carpaccio van rund

Bospaddestoelensoep

Everzwijnfilet met wildsaus

Met heerlijke wintergroentjes, aangevuld met een  
wijnpeertje, gevuld appeltje met veenbesjes  
6 aardappelkroketten

Chocolademousse

Uw gasten zijn  
goud waard!

**VOOR  
DE HOBBYKOKS**

**Zelf uw feestmaaltijd bereiden?**

**Dan kan u bij ons ook steeds  
terecht voor het lekkerste vlees  
zoals rosbief, varkensgebraad,  
varkenshaasje, kalkoengebraad...**

**Wij geven u dan ook met veel plezier  
uitleg over de juiste bereiding  
hiervan.**

**MENU'S ZIJN VERKRIJGBAAR  
VANAF 2 PERSONEN**

# Gourmet of Fondue menu all-in

VANAF 4 PERSONEN  
PER VEELVOUD VAN 2 PERS.

**ACTIEPRIJS**

## Fondue all-inn

normaal € 29,30 nu € 27,90/pers

**ACTIEPRIJS**

## Gourmet all-inn

normaal € 30,30 nu € 28,45/pers

----

Tomatencrèmesoep

Gourmet of fondue

Koude groenten & sausjes

Chocolademousse

## Fondue

€ 13,95/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Mini worstjes
- Mini vinkje
- Fondueballetjes (3 verschillende smaken)
- Kipfilet

## Gourmet

€ 14,95/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Kalkoenfilet
- Schnitsel
- Slavinkje
- Hamburgertje
- Cordon bleu
- Pittavlees
- Mini worstje

## Tepan Yaki / Grill

(steengrill, grillette, tepan yaki)

€ 17,95/pers

VERKRIJGBAAR PER PERSOON

- Rundsbiefstuk chateau
- Kalkoenfilet
- Chipolata worstje
- Pitta
- Gemarineerd varkenshaasje
- Zalmfilet
- Scampi
- Slavinkje
- Kipsaté gemarineerd

Huur Tepanyaki plaat

€ 15,00/toestel

(6 tot 10 personen)



# Winterbarbecue

## BASIC

€ 19,70/pers

- Kipsaté
- Spare rib (3 beentjes)
- BBQ worst
- Koude groenteschotel
- Gemarineerde kipfilet

prijs enkel vlees

€ 11,25/pers

## DE LUXE

€ 27,30/pers

- Biefstuk Tournedos
- Gemarineerde kipfilet
- Spies van varkenshaasje
- Scampibrochette
- Spare-rib
- BBQ spek
- BBQ worst
- Koude groenteschotel

prijs enkel vlees

€ 18,85/pers

# Sausen

Koude sausen (± 150gr.)

€ 2,00/potje

- Mayonaise
- Tartaarsaus
- Cocktailsaus
- Zigeunersaus
- Currysaus
- Looksaus
- Barbecuesaus

Assortiment 7 sausen

€ 11,45/assortiment

Warme sausen (per 300, 500gr.)

€ 1,65/100gr.

- Champignonsaus
- Peperroomsaus
- Provençaalse saus
- Fruitsaus

Wildsaus

€ 1,90/100gr.

# Groenteschotels

VERKRIJGBAAR PER 2 PERSONEN

Grill groenten

€ 7,95/pers

Leuke aanvulling om te bakken bij gourmet of tepan-yaki.

Bestaande uit: Gekruide mini aardappeltjes, paprikamix, champignonmix, twee soorten wokmix, mix van rode en witte ui en mini tomaatjes.

Koude groenteschotel

€ 8,45/pers

Voor bij de fondue, gourmet of tepan yaki.

Bestaande uit: cherry tomaatjes, aardappelsla, geraspte wortelen, salade van het huis, komkommer, pastasla, rauwkostmix.

Warme groenteschotel

€ 7,95/pers

Geschikt om bij diverse gerechten te serveren.

Bestaande uit: erwten, wortelen, boontjes met gerookt spek, witloof, spruitjes en groentetaartje.

AMBACHTELIJK

K



## Hamburger party

VANAF 4 PERSONEN

€16,75/pers

5 verschillende mini hamburgers  
verschillende broodjes

sla  
cheddar kaas  
witte kool  
ajuin schijven  
mayonaise  
bickysaus  
bicky ajuin  
gerookt spek  
tomaten  
komkommer  
ketchup  
bbq-saus  
augurken

Grill (3 tot 4 personen) € 5,00/uur  
Waarborg toestel (cash) € 20,00/toestel



## Pizzaparty

VANAF 4 PERSONEN

€16,75/pers

- pizza bodems (6st)
- pizza kruiden
- rucola
- bicky ajuin
- zwarte/groene olijven
- tomatenblokjes
- tomatensaus v/h huis
- tomatensaus speciaal
- mozzarella
- gemalen kaas
- gehakt balletjes
- kebavlees
- groene pepers
- kipfilet
- gekookte natuurham
- Italiaanse ham
- salami
- scampi
- crispy bacon
- pitta
- rode/groene paprika
- verse champignons
- ajuin
- ananas
- hot pizza saus
- bbq-saus

Toestel € 10,00/uur  
Waarborg toestel (cash) € 50,00/toestel

**Bestel tijdig je producten  
en geniet van een heerlijk  
feestmenu!**

**Deze waarborg is van toepassing voor het tijdig/  
proper/volledig terug brengen van de toestellen.  
De toestellen dienen de dag erna terug gebracht te  
worden tussen 10.30 en 12.00.**

---

---

**ONS  
VAKMANSCHAP**

## Desserts

HUISBEREID

Tiramisu	€ 2,95/potje
Chocolademousse	€ 2,95/potje
Rijstpap	€ 2,95/potje



**Op een aantal van onze borden & schotels  
is een borg van toepassing deze dienen  
contant betaald te worden.**



# Wij wensen je prettige feestdagen en een schitterend 2023!

**BESTELLEN KAN:  
VOOR DE KERSTPERIODE  
tot en met woensdag 14 december  
VOOR DE EINDEJAARSDAGEN  
tot en met woensdag 21 december**

Wij aanvaarden tijdens deze dagen geen telefonische bestellingen.

**Bestellen kan op volgende manieren:**

- door langs te komen in de winkel
- via mail: [contact@slagerijdockx.be](mailto:contact@slagerijdockx.be)
- via de webshop: [www.slagerijdockx.be](http://www.slagerijdockx.be)

Uw bestelling is geldig nadat u van ons een **bestelbon met volgnummer** hebt ontvangen.

Controleer steeds onmiddellijk uw bestelbon om fouten te vermijden.

Afhalen van bestellingen tijdens de feestdagen kan enkel in het daarvoor voorziene **afhaalpunt** naast het atelier, dit om alles vlotter te laten verlopen. **Hier kan enkel met contant geld betaald worden.**

## OPENINGSUREN TIJDENS DE FEESTDAGEN:

Dinsdag 20 december	van 08.00 tot 18.00
Woensdag 21 december	van 08.00 tot 13.00
Donderdag 22 december	van 08.00 tot 13.00
Vrijdag 23 december	van 08.00 tot 13.00
Zaterdag 24 december	van 08.00 tot 13.00
Zondag 25 december	van 09.30 tot 11.00 <i>(enkel afhalen van bestellingen)</i>
Maandag 26 december	van 10.30 tot 11.00 <i>(enkel afhalen van bestellingen)</i>
Dinsdag 27 december	van 08.00 tot 18.00
Woensdag 28 december	van 08.00 tot 13.00
Donderdag 29 december	van 08.00 tot 13.00
Vrijdag 30 december	van 08.00 tot 13.00
Zaterdag 31 december	van 08.00 tot 12.00 <i>(afhaalpunt tot 13.00)</i>
Zondag 1 januari	GESLOTEN
Maandag 2 januari	GESLOTEN
Dinsdag 3 januari	GESLOTEN
Woensdag 4 januari	van 08.00 tot 18.00

**DOCKX**  
SLAGERIJ

Steenweg op Gierle 122 - 2300 Turnhout - 014 41 57 26  
[contact@slagerijdockx.be](mailto:contact@slagerijdockx.be) - [www.slagerijdockx.be](http://www.slagerijdockx.be)

**Wij danken u voor het vertrouwen dat u het afgelopen jaar in onze zaak stelde, Erwin & Liesbeth**

26\_2022\_1500



Like ons op Facebook en blijf op de hoogte van alle nieuwtjes!

